



LES P'TITS GOURMANDS

Le concept, le service jeunesse de la commune de Léognan vous propose tous les vendredis un atelier pâtisserie "Parent(s) - Enfant(s)".

Ingrédients pour 6 pers :

Temps de préparation : 15 min / temps de cuisson 30 min

- 180 g de farine - 3 œufs
- 200 g de M&M'S - 80 g de raisins secs blonds
- 1 dl de crème fraîche - 80 g de sucre
- 2 cuillère à café de vanille liquide
- 2 cuillère à soupe de rhum - 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel - 50 g de beurre

Cake aux M&M'S aux raisins secs

Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Verser les M&M'S dans un sac plastique fermé et les concasser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Dans un saladier, mélanger ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis tout en mélangeant, ajouter peu à peu la farine en pluie.

Ajouter les M&M'S concassés, les raisins secs, la levure, la crème, une pincée de sel, la vanille et le rhum.

Bien mélanger. Verser la préparation dans le moule beurré et cuire 30 min à four chaud.

Démouler tiède et laisser reposer sur une grille.